



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH SUHU PENGERINGAN DAN UKURAN PARTIKEL TERHADAP MUTU BUBUK ASAM SUNTI

ABSTRACT

Rina Armaya. 1505105010014. Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Ukuran Partikel Terhadap Mutu Bubuk Asam Sunt. Di bawah Bimbingan Fahrizal sebagai ketua dan Yusyaâ€™™ Abubakar sebagai anggota.

RINGKASAN

Asam sunti merupakan bumbu masakan khas yang populer di kalangan masyarakat Aceh. Asam sunti terbuat dari olahan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dalam bentuk semi basah. Dalam olahan masakan Aceh, asam sunti digunakan sebagai pemberi rasa asam serta untuk memberikan kekentalan tertentu dalam masakan. Penggunaan asam sunti masih terbatas di kalangan masyarakat Aceh sehingga pemanfaatannya hanya bersifat lokal saja, oleh sebab itu diperlukan pengolahan terhadap asam sunti agar diperoleh produk yang dapat dikomersialisasikan tanpa mengurangi manfaat yang terdapat pada asam sunti. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperluas pemasarannya adalah dengan mengolah asam sunti menjadi asam sunti dalam bentuk bubuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan suhu pengeringan dan ukuran partikel bubuk asam sunti tertentu untuk mendapatkan asam sunti yang mempunyai mutu yang baik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan 2 faktor, faktor pertama adalah suhu pengeringan dan faktor kedua adalah ukuran partikel bubuk asam sunti. Faktor suhu pengeringan (T) terdiri dari 3 (Tiga) taraf, yaitu T1 = 50°C, T2 = 60°C dan T3 = 70°C. Faktor ukuran partikel bubuk asam sunti (P) terdiri dari 3 taraf, yaitu P1 = 20 mesh, P2 = 40 mesh dan P3 = 60 mesh dengan demikian kombinasi perlakuan yaitu 3x3 = 9 dengan menggunakan 2 kali ulangan sebagai kelompok sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Adapun analisis yang dilakukan pada bubuk asam sunti yang dihasilkan adalah rendemen, kadar air, total asam, asam oksalat, pH, dan uji sensori.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap total asam dan warna pada uji hedonik dari bubuk asam sunti, ukuran partikel berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap tekstur pada uji perbandingan berpasangan bubuk asam sunti. Interaksi suhu pengeringan dan ukuran partikel berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap rendemen dan kadar air bubuk asam sunti. Bubuk asam sunti yang dihasilkan memiliki rata-rata kadar air 5,22 %, rendemen 10,29 %, total asam 6,86 %, kadar asam oksalat 5,09 mg/100 g, pH 0,73, uji hedonik warna 2,46 (netral), uji hedonik aroma 2,97 (netral), uji hedonik tekstur 2,87 (netral), uji perbandingan berpasangan warna 0,13 (netral), uji perbandingan berpasangan aroma 0,09 (netral), uji perbandingan berpasangan tekstur 0,51 (tidak berbeda) dan waktu terdispersi dalam air 24,78 detik. Perlakuan terbaik yang diperoleh pada penelitian ini adalah bubuk asam sunti yang dikeringkan pada suhu 50°C dan dengan ukuran partikel lolos ayakan 60 mesh.